

外部講師による科目「生物活用」～お米の活用～2026 を実施しました。

お米を主食とする我が国日本には寿司をはじめとした伝統的な食文化がありますが、東南アジアのベトナムもお米を主食とし、日本とは違ったお米の文化があります。そこで、在日ベトナム人に講師を依頼し、両国の食文化の交流を行いました。

- 1　日　　時　令和8年1月19日(月) 13:00～14:30
- 2　講　　師 Hien 氏 (在日ベトナム人)
- 3　対象生徒 「生物活用（畜産・園芸）」受講生徒 21名
- 4　授業内容 「生春巻・揚げ春巻き VS のり巻き～お米の活用と食文化交流～」

近年、ベトナムは経済成長が著しく、それに伴って経済、観光、教育、文化等様々な分野で日本とベトナムの交流が活発になっています。神奈川県においてもビジネスや留学等により県内で暮らすベトナム人や訪日ベトナム人観光客が増加しており、神奈川とベトナム両地域の相互理解が急務となっています。

そのような背景の中、本校では、ベトナムで唯一の農業高校であるナムディン農業高校との連携授業を行っています。最近では、オンラインを活用しながらベトナムと日本のお米の活用として「生春巻・揚げ春巻き vs のり巻き」という授業を実施しました。

当日は、Hien 先生 (在日ベトナム人) をお招きし、ベトナムの稻作文化とライスペーパーの製造 VTR を視聴したのち、オンラインでナムディン農業高校とつないで酢飯から日本ののり巻きづくりに奮闘する生徒との交流を行いました。初めて日本ののり巻きを試食したナムディン農業高校の生徒たちは、日本語で「すばらしい」、「こんなにおいしいものは初めて食べた」、「もっと生徒と交流できたら」、「日本に行っていろいろなお寿司を食べてみたい」とコメントがありました。

本校では、生春巻のソースづくり（ヌックマムソース）を学んだあと、実際にライスペーパーにグリーンリーフ、パクチー、スペアミント、豚肉、ボイルしたエビを慎重に巻いていきました。おなかをすかせた生徒たちは欲張りで巻ききれないほどの食材を巻くことに悪戦苦闘しながら楽しみました。

日本料理にはない食材と未知のソースの味が口の中で広がり、とてもおいしくいただきました。ヌックマムが好きとは、日本の次世代に大いなる可能性を感じました。またいつか、違った食文化の交流をベトナムと交流授業を継続していきたいです。





